

DESSERT DE PÂQUES

FOUASSE AVEYRONNAISE



INGREDIENTS

12 g de levure de boulanger (fraîche)

120 ml de lait

2 œufs

Un petit verre à liqueur de fleur d'oranger

300 g de farine T 45

Une pincée de sel

60 g de sucre

75 g de beurre

Pour dorer : un peu de lait et du sel

Pour décorer : du sucre perlé et du sirop (50 g sucre dans 100 ml d'eau bouillie)

COMMENT FAIRE

Battez les œufs dans un saladier, et faites ramollir le beurre à part.

Dans un grand saladier, versez les ingrédients dans l'ordre : levure, lait, œufs battus, fleur d'oranger, puis la farine, le sel, le sucre.

Mélangez à l'aide d'un robot, pendant un bon moment. Vous devez obtenir une pâte élastique et ferme.

Si la pâte est un peu collante, c'est normal. Ajoutez maintenant le beurre, progressivement.

Continuez à pétrir avec le robot jusqu'à absorption complète du beurre.

Lorsque la pâte est bien brillante, farinez légèrement un plan de travail et travaillez la comme pour une pâte feuilletée : vous l'étirez et la rabattez sur elle-même plusieurs fois.

Faîtes une boule en la roulant avec vos mains sur le plan de travail.

Déposez le pâton dans un torchon légèrement humide et laissez le reposer 45 mn à température ambiante. Puis, placez-le au réfrigérateur 5 à 10 h.

Sortez le pâton du froid, et déposez-le dans un moule rond. Arrondissez légèrement le dessus sans insister, en cuisant il gonflera de toutes façons.

Le « poussage » n'est pas terminé, placez votre moule dans un endroit tiède pendant 1h30 à 2 h.

Vous pouvez préchauffer le four à 25 °, pas plus.

Lorsque la pâte est bien « poussée », dorez le dessus avec un peu de lait salé ou un jaune d'œuf.

Parsemez le dessus de sucre perlé.

Mettez au four préchauffé à 170-180° et laissez cuire entre 18 et 25 mn en chaleur tournante.

Surveillez la cuisson, la fouasse doit avoir une couleur blond foncé, pas plus. En fin de cuisson, vous pouvez recouvrir la fouasse aveyronnaise de sirop.

Sirop : faites bouillir 100 ml d'eau avec 50 g de sucre. Appliquez ce sirop sur le dessus de la fouasse (froid ou tiède) au sortir du four.